

2017年12月4日
 株式会社ブロンコビリー

シャキシャキ新鮮なサラダの食べ放題が好評のブロンコビリーに
 パクチー好きには泣くほど嬉しい
 大人気の“パクチーサラダ”が戻ってきた！！
 新『冬のサラダバー』が12月5日(火)よりスタート

株式会社ブロンコビリー（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：竹市 克弘）は、12月5日(火)より、パクチーファンの熱い声にお答えして、『パクチーとチキンのアジアンサラダ』が冬期限定で復活します。また同日より、新たに5種類のメニューが追加された、冬の野菜を存分にお楽しみいただける『冬のサラダバー』が開始いたします。

好きなサラダを思う存分食べていただけるサラダバーで、パクチー好きには泣くほど嬉しい『パクチーとチキンのアジアンサラダ』が再登場。少しスパシーなドレッシングに、ご提供の直前にカットする水菜とレタスのシャキシャキとした食感が、パクチーの美味しさを際立たせます。いつまでも食べていたくなる一皿です。



▲『パクチーとチキンのアジアンサラダ』

さらに、ブロンコビリーと言えばサラダバー！と言われるほど、ステーキ&ハンバーグを召し上がっていただく前に、食べすぎてお腹がいっぱいになってしまうほど評判のサラダバー。そのサラダバーに『冬』のメニューがやってきました。冬の旬野菜はいつもよりも栄養価が高く、味わいも格段にアップしています。この冬は5種類の新メニューをご用意いたしました。

寒くなるにつれ甘みが増す白菜を楽しんでいただける、爽やかな風味の『白菜ときのこのサラダ オレンジ風味』。茎や葉が柔らかくなったほろ苦い春菊と、にんにくがきいたピリ辛ソースがあいまった、少し大人な味わいの『春菊とワカメのナムルサラダ』。また、夏の倍以上のビタミンCを含むほうれん草をふんだんに使い、野菜だけでは物足りない男性やお子様にも人気のパスタサラダ『ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ』など、一品一品丁寧にお作りしております。

ステーキ&ハンバーグだけではなく、魚沼産コシヒカリ・新鮮野菜とデザート・スープのセットで、ご馳走レストランの味をお楽しみください。



▲新『冬のサラダバー』

■ 冬のサラダバーの詳細

新メニュー

『春菊とわかめのナムルサラダ』 『ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ』

『白菜ときのこのサラダ オレンジ風味』 『ごぼうの柚子味噌豆腐』 『たっぷりみかんゼリー』

復活メニュー

『パクチーとチキンのアジアンサラダ』



▲ 『春菊とわかめのナムルサラダ』 ▲ 『ほうれん草とベーコンのペペロンチーノ』 ▲ 『白菜ときのこのサラダ オレンジ風味』



▲ 『ごぼうの柚子味噌豆腐』

▲ 『たっぷりみかんゼリー』

■ サラダバー 概要

日本野菜ソムリエ協会認定の「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を取得した社員監修の元、季節に合わせた野菜をふんだんに使ったメニューが年5回開発されます。季節限定の惣菜サラダやパスタサラダ、フルーツにデザートと常時20種類以上の品揃えをご用意しております。産地と鮮度にこだわり仕入れた野菜や果物は、ご提供する直前にカットし、いつでも新鮮な食感をお楽しみいただけます。

定番メニュー参考：

「レタスマックス」「キャベツ」「ロメインレタス」「コーン」「オニオンライス」「わかめ」「ポテトサラダ」「フルーツ盛り」「えびせん」「コーヒーゼリー&特製クリーム」

※季節により内容は変化いたします。



提供価格：※表示価格は、全て税抜価格です

【ディナー】全てのセットメニューに含まれております

【ランチ】一部セットに含まれていないメニューがございます（通常セット価格 360円）

【期間限定平日ランチ特別企画】セット価格 300円 サラダバー単品 680円

■ブロンコビリーについて

1978年 名古屋市北区で誕生したステーキ&ハンバーグレストランです。
東海地区を拠点に関東・関西地区で117店舗（2017年12月時点）を展開し、2種類の炭で豪快に焼き上げるアツアツでジューシーなステーキ&ハンバーグや、大かまどで炊いた魚沼産コシヒカリ、ジュニア野菜ソムリエが考える季節限定サラダバーなど、食にこだわったおいしさが多くのお客さまから支持を集めています。

URL: <http://www.bronco.co.jp/>